

Pfannkuchen vom Blech

Für 4 Portionen

60 g Butter	4 Eier (M)	50 g Zucker
300 g Dinkelmehl, 630	1 TL Backpulver	1 Prise Salz
1 Msp. abgerieb. Zitronenschale	500 ml Milch, 3,5%	

Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Zwei Backbleche (40 x 30 cm) mit Backpapier belegen. Die Butter in einem kleinen Topf zerlassen und die Backpapiere damit einpinseln. Eier und Zucker in einer Schüssel verrühren. Mehl mit Backpulver, Salz, Zitronenschale vermischen und abwechselnd mit der Milch in die Eiermischung rühren.

Den Teig auf die beiden Bleche verteilen und die Bleche in den Ofen schieben. Die Pfannkuchen 20-25 Minuten goldbraun backen. Dazu passen Zucker und Zimt, Apfelmus, Marmelade, Kompott oder Vanilleeis.

NN am 01. Oktober 2025